

## ABDIMAS UNIVERSAL

<http://abdimasuniversal.uniba-bpn.ac.id/index.php/abdimasuniversal>

DOI : <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v6i1.417>

Received: 06-03-2024

Accepted: 28-03-2024

### Sosialisasi *Good Manufacturing Practice* Kepada UMKM Kuliner Kelurahan Karang Rejo

Lina Yuliana<sup>1\*</sup>; Gerry Rayhard Tangkilisan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Vokasi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Universitas Balikpapan, Jalan Pupuk Raya, Gunung Bahagia, Kecamatan Balikpapan Selatan, Kota Balikpapan, Provinsi Kalimantan Timur 76114

<sup>1\*</sup>E-mail: [lina.yuliana@uniba-bpn.ac.id](mailto:lina.yuliana@uniba-bpn.ac.id)

#### Abstrak

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peranan penting dalam perekonomian Indonesia, baik dari segi jumlah usaha maupun penciptaan lapangan kerja. Akan tetapi, karena kurangnya kesadaran pelaku UMKM akan standarisasi negara dalam bentuk prosedur-prosedur yang ditetapkan dalam suatu manajemen pangan. Sosialisasi *Good Manufacturing Practice* (GMP) bertujuan untuk meningkatkan kesadaran pelaku UMKM akan standarisasi negara dalam bentuk prosedur yang diterapkan di dalam manajemen kuliner, dengan harapan menghasilkan produk makanan maupun minuman yang jauh lebih berkualitas serta dapat meningkatkan profit usaha. *Good Manufacturing Practice* (GMP) merupakan cara manajemen dan cara kerja yang sesuai dengan standar untuk memproduksi makanan dan minuman dengan aman, bermutu dan layak dikonsumsi. Kegiatan sosialisasi ini terbagi menjadi beberapa tahapan yaitu; survei lokasi, studi pustaka, membuat materi kegiatan, persiapan dan pelaksanaan, evaluasi. Sasaran kegiatan ini merupakan para pelaku UMKM kuliner yang berada di Kelurahan Karang Rejo, dengan terlebih dahulu menganalisis permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM. Berdasarkan hasil dari kegiatan ini adalah pemilik UMKM akan memahami pentingnya pengolahan produk pangan yang berkualitas dan mampu menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dalam mengolah dan menghasilkan produk yang berkualitas dan aman bagi konsumen sehingga dari segi kemasan dan hygiene sanitasi sehingga dapat meningkatkan profit penjualan.

**Kata Kunci:** Kemasan, Kualitas, Manufaktur, Pangan, Praktik

#### Abstract

*Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) play an important role in the Indonesian economy, both in terms of the number of businesses and job creation. However, due to the lack of awareness of MSME actors of state standardization in the form of procedures established in a food management. The socialization of Good Manufacturing Practice (GMP) aims to increase the awareness of MSME actors of state standardization in the form of procedures applied in culinary management, with the hope of producing food and beverage products that are of much higher quality and can increase business profits. Good manufacturing practice (GMP) is a way of management and work methods that are in accordance with standards for producing food and beverages that are safe, quality and suitable for consumption. This socialization activity is divided into several stages, namely; location survey, literature study, making activity materials, preparation and implementation, evaluation. The targets of this activity are culinary MSME players in Karang Rejo Village, by first analyzing the problems faced by MSME players. Based on the results of this activity, MSME business owners will understand the importance of processing quality food products and be able to apply Good Manufacturing Practice (GMP) in processing and producing quality and safe products for consumers so that in terms of packaging and sanitary hygiene so as to increase sales profits.*

**Keywords:** Food, Quality, Manufacturing, Packaging, Practice

#### 1. Pendahuluan

Permasalahan mutu dan keamanan pangan pada produk pengolahan pangan sering terjadi pada produk yang diproduksi oleh para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Hal ini dikarenakan tingkat pengetahuan, kesadaran terhadap mutu dan keamanan

pangan yang rendah (Ropkins & Beck, 2000). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2022) Balikpapan, Industri dan Mikro Kecil (IMK) pada tahun 2022 mencapai 4.067, 32,45% IMK di bidang makanan dan 12,45% di bidang minuman.



Gambar 1. Persentase IMK Menurut Klasifikasi KBLI di Kota Balikpapan, 2022

Di kelurahan Karang Rejo sendiripun memiliki beraneka ragam jenis aneka makanan dan minuman yang diperjualbelikan. Banyak para pelaku UMKM di Karang Rejo yang mengolah produk mereka sendiri mulai dari pembelian bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan, pengemasan hingga produk siap diperjualbelikan. Maka dari itu, penanganan pangan mulai dari pembelian bahan baku sampai produk siap diperjualbelikan perlu dipertimbangkan keamanan pangannya agar kualitasnya dapat dipertahankan dan kontaminasi pangan dapat dihindari.

Kualitas produk dapat dikatakan baik jika aman dari kontaminasi dan memiliki kualitas yang baik sampai ke tangan konsumen. Kualitas produk juga dipengaruhi oleh bahan kemasan maupun proses pengemasan. Sebuah kemasan tidak hanya harus menarik, namun juga harus dapat menjaga kualitas produk. Kualitas produk harus dipertahankan pada level baik agar sesuai dengan keinginan pelanggan. Salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu dengan melakukan pengendalian kualitas pada proses produksi maupun pengemasan sampai penyimpanan (Fitriana et al., 2021).

*Good Manufacturing Practice* (GMP) memiliki pengertian secara mendasar adalah pedoman atau prosedur yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu, dan layak dikonsumsi (Zulhasmi, 2021). Mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010, telah mengatur tentang Pedoman Cara produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB). GMP digunakan untuk menetapkan Kriteria (istilah umum, persyaratan bangunan dan fasilitas lain, peralatan serta kontrol terhadap proses produksi dan proses pengolahan), Standar (spesifikasi bahan baku dan produk, komposisi produk) dan Kondisi (parameter proses pengolahan) untuk menghasilkan produk mutu yang baik.

*Good Manufacturing Practice* (GMP) dapat diartikan sebagai cara produksi yang baik, merupakan

konsep manajemen yang mendasari ISO 22000. GMP dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) diterapkan lebih dahulu oleh industri pada produk-produk yang memiliki risiko sedang hingga tinggi mulai produk obat-obatan, produk makanan, produk kosmetik, dan semua industri yang terkait dengan proses produksi tersebut. Sistem GMP juga memastikan konsistensi standar kualitas produk yang dihasilkan. Di Indonesia, pengembangan GMP mengacu pada BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). GMP biasanya dijadikan sebagai persyaratan minimum bagi sebuah industri untuk beroperasi, sebelum berlanjut ke HACCP dan ISO (Feni et al., 2015).

Pengendalian kualitas melalui *Good Manufacturing Practice* (GMP) merupakan persyaratan utama yang harus dilakukan dalam pengolahan bahan pangan (Hui, 2014). Hal inilah yang masih sulit ditemui dan diterapkan secara menyeluruh oleh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) khususnya di Indonesia. Sebuah penelitian sebelumnya mengamati dan mengevaluasi penerapan GMP untuk menunjang keberlanjutan sebuah UMKM roti (Sucipto et al., 2020). Hasil menunjukkan bahwa dari 14 elemen kriteria GMP, hanya lima (5) yang memenuhi persyaratan yaitu lokasi dan lingkungan, peralatan produksi, proses kontrol, pelabelan makanan, dan penarikan produk. Sembilan (9) elemen yang belum memenuhi syarat yaitu bangunan dan fasilitas, penyediaan air, fasilitas sanitasi dan kegiatan, pengendalian hama, kesehatan karyawan, penyimpanan, pengawasan oleh penanggung jawab, dokumentasi, dan pelatihan. Sedangkan dari delapan (8) aspek SSOP hanya tiga (3) yang telah memenuhi kriteria, yaitu pencegahan kontaminasi silang, perlindungan terhadap makanan dan pelabelan reagen beracun, dan penyimpanan yang tepat. Lima (5) aspek yang belum memenuhi syarat yaitu keamanan air, kebersihan permukaan, fasilitas sanitasi, pengendalian

kesehatan karyawan, dan pencegahan hama. Hasil ini menunjukkan bahwa pemahaman GMP di tingkat UMKM masih rendah.

UMKM pangan dituntut harus mampu menerapkan sistem jaminan keamanan dan mutu pangan yang diterapkan menurut kemampuan masing-masing usaha. Sebagai suatu upaya minimal yang harus dilakukan oleh setiap pelaku usaha produk olahan hasil pertanian adalah menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau GMP (Kamper et al., 2019). Penerapan standar mulai dari bahan baku, proses pengolahan/produksi, produk akhir, serta proses distribusi hingga sampai ke tangan konsumen perlu dilakukan meskipun di tingkat UMKM. Standar Nasional Indonesia (SNI) merupakan salah satu standar yang dapat dijadikan sebagai acuan selain standar internasional atau standar dari negara tujuan ekspor. Dengan penerapan standar, baik SNI produk maupun SNI proses seperti HACCP, maka mutu dan keamanan pangan akan terjamin. Hal ini akan meningkatkan daya saing produk tidak hanya di pasar domestik, namun juga pasar internasional. (Kamper et al., 2019)

Selain juga dibutuhkan keseriusan UKM dalam memproses keamanan ini, juga penting ada upaya pemerintah untuk mengawasinya, agar konsumen terhindar dari ancaman produk pangan yang tidak aman dikonsumsi maka perlu dilakukan pengawasan terhadap produk pangan baik pada tahap produksi maupun pada tahap pasca produksi atau tahap peredaran produk pangan. Sistem pengawasan keamanan pangan yang digunakan oleh pemerintah selama ini adalah pengawasan “*full spectrum*” yaitu berupa pengawasan “*pre market*” dan pengawasan “*post market*” (Zazili, 2019).

Menurut Kementerian Kesehatan, dalam bahan ajar sanitasi industri, terdapat beberapa yang harus diperhatikan dalam proses produksi makanan yaitu tempat pengolahan, tenaga pengolah serta cara pengolahan. Ketiga hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pangan sehingga harus dilakukan mengikuti prinsip higiene dan sanitasi pangan yang baik (Ramlan & Sumihardi, 2018). Selain itu, menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), peralatan yang digunakan saat proses produksi harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak beracun, mudah dibersihkan serta tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan. Selain itu sarana higiene tenaga pengolah juga harus diperhatikan seperti sarana cuci tangan maupun sampai perlengkapannya (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012).

Hasil pengabdian dari Fitriana dkk. (2020) mendapatkan bahwa UKM MC belum menjalankan sepenuhnya peraturan GMP. Peraturan GMP yang dilakukan adalah sebesar 52% dan yang belum dijalankan adalah sebesar 48%. Usulan pencegahan timbulnya penyimpangan berdasarkan prinsip *Good*

*Manufacturing Practice* (GMP) adalah membuat SOP. Sedangkan, Riskawati dkk. (2023), berdasarkan hasil dari pengabdian ini, dapat disimpulkan bahwa Pemilik Usaha dan Karyawan Sentra Foods mengetahui dan menerapkan proses pengolahan makanan yang baik dan benar dengan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dipasarkan dan dikonsumsi. Yeni dkk. (2022) menyimpulkan hasil pengabdian kegiatan sosialisasi dianggap berhasil dan bermanfaat, tingkat pemahaman peserta tentang keamanan pangan meningkat dari 54% menjadi 80% dibuktikan dengan hasil *pretest* dan *posttest*, serta seluruh peserta mendapatkan rekomendasi untuk mengikuti penyuluhan pangan untuk mendapatkan SPP-PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Aceh Besar.

Untuk para UKM dalam mendesain label pangan diharapkan memiliki ide yang lahir dari diri sendiri. Untuk menggunakan gambar ataupun nama dari media sosial ataupun internet, sebisa mungkin untuk dihindari, karena kita terkadang tidak mengetahui ternyata label yang kita pakai sudah memiliki HKI. Untuk saran yang lain, sosialisasi sebaiknya dilakukan selama dua hari, karena UKM butuh waktu kurasi produk yang panjang, sehingga peserta merasa kegiatan bermanfaat.

Berdasarkan hal tersebut, maka dirasa penting untuk melakukan sosialisasi untuk memberikan pendampingan langsung kepada para pelaku UMKM yang berada di Kelurahan Karang Rejo. Meningkatkan kesadaran terkait pentingnya higienitas dan sanitasi pangan dalam proses produksi. Selain itu juga, dilakukan konsultasi alternatif kemasan yang dapat digunakan untuk meningkatkan penjualan produk. Sosialisasi kali ini dilakukan secara langsung di Aula Kelurahan Karang Rejo. Sosialisasi ini dilakukan dengan harapan mampu meningkatkan kesadaran UMKM tentang sanitasi pangan dan alternatif kemasan yang lebih menarik.

## 2. Bahan dan Metode

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 18 Februari 2024 di Aula Kelurahan Karang Rejo. Peserta merupakan para pelaku UKM Kuliner di wilayah Kelurahan Karang Rejo. Jumlah peserta yang berpartisipasi pada kegiatan ini adalah sebanyak 25 orang. Pelaksanaan sosialisasi ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu survei lokasi pengabdian, studi pustaka, membuat materi kegiatan, persiapan dan pelaksanaan Sosialisasi *Good Manufacturing Practice* (GMP), serta evaluasi. Dalam proses pelaksanaan kegiatan dilakukan beberapa metode melalui langkah-langkah yaitu sebagai berikut.

### a. Survei Lokasi Pengabdian

UMKM yang dipilih untuk kegiatan sosialisasi ini adalah UMKM Kuliner Kelurahan Karang Rejo, yang berlokasi di seluruh wilayah Kelurahan

Karang Rejo Kecamatan Balikpapan Tengah, Kota Balikpapan. Survei lokasi bertujuan meninjau kondisi lokasi yang sesuai untuk dilakukan pengabdian.

Survei pendahuluan di lakukan pada tanggal 6 Februari 2024 di kediaman Ibu Dhiyah selaku Ketua Lembaga Keuangan Mikro (LKM) Kelurahan Karang Rejo. Selanjutnya, berdasarkan masalah yang dihadapi UMKM, dilakukan perumusan materi sebagai panduan dalam pembahasan akan sosialisasi tersebut.



**Gambar 2. Survei Pendahuluan di Kediaman Ibu Dhiya**

#### b. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan untuk mengumpulkan data referensi dari berbagai sumber ilmiah yang mendukung permasalahan yang dicari solusinya dari berbagai teori dan implementasi pada topik yang dibahas.

#### c. Pembuatan Materi Kegiatan

Berdasarkan hasil dari studi pustaka yang telah dilakukan, maka dibuatlah materi untuk kegiatan sosialisasi *Good Manufacturing Practice* (GMP) kepada UMKM kuliner Kelurahan Karang Rejo. Penyusunan Materi “Sosialisasi *Good Manufacturing Practice*” Melibatkan Ibu Sri Astuti selaku pelaku UMKM yang telah memiliki Serifikat GMP.

#### d. Persiapan Kegiatan

Segala kegiatan memerlukan persiapan yang sangat matang, baik dari segi waktu, lokasi, konsumsi dan dokumentasi, serta pembuatan beberapa *file* yang diperlukan pada saat melakukan kegiatan. Hal lain yang tak kalah penting adalah koordinasi terhadap masyarakat, memberikan kesempatan dan waktu untuk berpartisipasi. Setelah semua ini dikonfirmasi, maka bisa melakukan aktivitas tersebut.

#### e. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan selama satu hari, dimana jadwal kegiatan adalah sebagai berikut.

**Tabel 1.  
Jadwal Kegiatan**

No	Waktu	Kegiatan	PIC
1	13.00-14.00	Registrasi	Panitia
2	14.00-14.15	Pembukaan	MC
3	14.15-15.30	Sambutan	Koordinator Tim Pengabdian
4	15.30-16.00	Presentasi Materi	Narasumber
5	16.00-16.30	Diskusi	Seluruh Peserta
6	16.30-16.55	Wawancara Testimonial Sosialisasi	Tim Pengabdian
7	16.55	Penutup	Panitia

#### f. Evaluasi

Kegiatan sosialisasi dievaluasi bersama tim pengabdian mengenai keberhasilan kegiatan. Indikator keberhasilan muncul dari aspek ketepatan waktu, kehadiran peserta, kemampuan peserta dalam menyerap konten dan manfaat dari program kegiatan ini. Keterlibatan dan integrasi tim pengabdian dan komunitas mitra.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan sosialisasi terbagi menjadi beberapa bagian, yaitu registrasi, pembukaan, sambutan, presentasi materi, diskusi, wawancara testimonial kegiatan, dan penutup. Pelaksanaan Sosialisasi *Good Manufacturing Practice* (GMP) dilakukan pada tanggal 18 Februari 2024 yang akan dimulai pada pukul 14.00 sampai dengan selesai. Kegiatan ini dilaksanakan di Aula Kelurahan Karang Rejo dan dihadiri oleh Narasumber, Sekretaris Kelurahan Karang Rejo, para pelaku UMKM maupun Tim Pengabdian. Penyampaian sejumlah materi pelatihan dilakukan secara paralel berkaitan dengan perbaikan kualitas, beberapa materi tersebut seperti penerapan sanitasi dan kemasan pangan.

Sebelum kegiatan dimulai, terlebih dahulu dilakukan registrasi kepada para peserta pelaku UMKM yang akan mengikuti kegiatan Sosialisasi *Good Manufacturing Practice* (GMP). Kemudian, setelah itu kegiatan ini dimulai dengan pembukaan yang dibawakan oleh MC, dan dilanjutkan dengan sambutan yang dilakukan oleh koordinator tim pengabdian.



**Gambar 3. Pelaksanaan Sosialisasi di Aula Kelurahan Karang Rejo**



**Gambar 6. Sesi Diskusi Para Pelaku UMKM Kelurahan Karang Rejo**

Penyampaian Materi “ Sosialisasi *Good Manufacturing Practice*” Melibatkan Ibu Sri Astuti selaku pelaku UMKM yang telah memiliki Serifikat GMP.

Usai pemaparan materi, para peserta berkesempatan untuk mendiskusikan pertanyaan apapun terkait masalah produk dengan perwakilan. Beberapa pertanyaan berkaitan dengan standar cara pengolahan yang menjadi prasyarat penerbitan SPP-PIRT. Keamanan pangan adalah perlindungan pangan dari bahan pencemar biologis, kimia, dan bahan pencemar lainnya yang dapat merusak, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia dan bertentangan dengan agama, kepercayaan, atau budaya masyarakat, berarti kondisi dan upaya yang diperlukan agar aman untuk dikonsumsi. Tujuan utama keamanan pangan adalah mencegah makanan dan minuman terkontaminasi oleh zat asing, baik yang bersifat fisik, biologis, maupun kimia, sehingga dapat mengurangi risiko penyakit akibat bahaya pangan. Kontaminasi fisik adalah masuknya zat asing ke dalam makanan atau minuman, contohnya seperti rambut, logam, plastik, kotoran, debu, kuku, dan lainnya (Lestari, 2020).



**Gambar 4. Penyampaian Materi Sosialisasi di Aula Kelurahan Karang Rejo**



**Gambar 5. Materi Sosialisasi Good Manufacturing Practice (GMP)**

Setelah penyampaian materi lalu dilanjutkan dengan sesi diskusi yang dilakukan oleh seluruh peserta para pelaku UMKM kepada narasumber yaitu Ibu Sri Astuti selaku pelaku UMKM.

Sejalan dengan hal tersebut, Indrawan dkk. (2023) pada hasil pendampingan penerapan *Good Manufacturing Practice* di UKM Tempe ditemukan ada beberapa perbaikan untuk meningkatkan kualitas produk tempe yaitu pada aspek label, tempat penyimpanan produk akhir, pencatatan dan dokumentasi. Selain itu tingginya minat UMKM dan kesediaan untuk memperbaiki, melengkapi dan menata sarana dan prasarana produksi tempe agar lebih menerapkan prinsip-prinsip GMP.

Setelah itu masuk ke sesi wawancara testimoni peserta terkait pesan dan kesan yang disampaikan oleh para pelaku UMKM kepada panitia acara.



Gambar 7. Sesi Wawancara Testimoni

Dalam sesi wawancara testimoni yang dilakukan oleh Ibu Ani mengatakan “Menurut saya, sosialisasi ini sangat bagus, kami sebagai para pelaku UMKM mendapatkan penjelasan yang lebih jelas karena narasumbernya juga sebagai pelaku UMKM yang telah menjalankan GMP juga”.

Pelaksanaan kegiatan PKM “Sosialisasi *Good Manufacturing Practice* kepada UMKM Kuliner Kelurahan Karang Rejo” berjalan dengan baik dan para pemangku kepentingan UMKM menerima kegiatan tersebut dengan sangat antusias. Tujuan PKM ini pun terwujud. Sejalan dengan Yeni dkk. (2022) yang menyimpulkan hasil pengabdianannya dimana kegiatan sosialisasi dianggap berhasil dan bermanfaat, tingkat pemahaman peserta tentang keamanan pangan meningkat dari 54% menjadi 80% dibuktikan dengan hasil *pretest* dan *posttest*, serta seluruh peserta mendapatkan rekomendasi untuk mengikuti penyuluhan pangan untuk mendapatkan SPP-PIRT dari Dinas Kesehatan Kabupaten Aceh Besar.

#### 4. Kesimpulan dan Saran

Kegiatan sosialisasi kepada masyarakat Kelurahan Karang Rejo ini dapat dilaksanakan dengan baik dan mendapatkan respon yang positif dari para pelaku UMKM. Para pelaku UMKM ini pun terlihat antusias mengikuti kegiatan tersebut terlihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan yang muncul di sesi tanya jawab.

Sosialisasi ini diharapkan membawa manfaat bagi para pelaku UMKM khususnya di daerah Kelurahan Karang Rejo dan dapat menaikkan penjualan dengan menerapkan manajemen pangan yang baik dan benar kedepannya.

#### 5. Ucapan Terima Kasih

Sosialisasi ini terselenggara dengan dukungan dari Kepala Kelurahan Karang Rejo beserta jajarannya. Penulis mengucapkan terima kasih banyak atas segala dukungan yang telah diberikan sehingga sosialisasi ini dapat dilakukan dengan baik. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Sri Astuti selaku narasumber yang telah menyempatkan waktu

menjadi narasumber pada sosialisasi ini, dan tidak lupa penulis juga berterima kasih kepada para pelaku UMKM yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini. Semoga sosialisasi ini dapat membawa manfaat baik bagi kita semua.

#### 6. Daftar Rujukan

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 53, 1689–1699.
- BPOM, 2016. Laporan Tahunan 2016. <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20171127/laptah2016.pdf>.
- BPOM, 2017. Laporan Tahunan 2017. <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180710/Laporan%20Tahunan%20BPOM%202017.pdf>.
- Indrawan, dkk. (2023). Pendampingan Penerapan *Good Manufacturing Practice* Untuk Peningkatan Kualitas Dan Keamanan Produk. *Jurnal Mardika, Masyarakat Berdikari dan Berkarya*, Vol 1 No 1 (2023). <https://doi.org/10.55377/mardika.v1i1.8190>
- Kamper, J., Ipb, K., & Bogor, D. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan *Good Manufacturing Practices* pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127–133.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>.
- Mardjono, R., Narindro, L., Qamar, A.S, Sari, S., Maulana, A., & Jubaidah, I. (2022). Pemberdayaan UMKM Komunitas OKOCE Menggunakan Media Digital. *Abdimas Universal*, 4(1), 49-58. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i1.190>.
- Menteri Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor: 23/MEN.KES/SK/I/1978 Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan. Published online 1978:409-432.
- Purwanto, I., Qomar, A. S., Mardjono, R., & Habyba, A. N. (2022). Content

- Management System Sebagai Penguat Pelaku UMKM Melalui Pelatihan Media Pemasaran Online. *Abdimas Universal*, 4(1), 59–64. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i1.200>.
- Ramlan, J., & Sumihardi. (2018). *Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan “Sanitasi Industri dan K3.”* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Republik Indonesia. (2014). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik.
- Sucipto, S., Sumbayak, P. W., & Perdani, C. G. (2020). *Evaluation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Implementation for Supporting Sustainable Production in Bakery SMEs. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(1), 7. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i1.7-12.1960>.
- Yeni, dkk. (2022). Sosialisasi Keamanan Pangan Untuk UKMPanganIndustri Rumah TanggaCentraKuliner Di Kabupaten Aceh Besar. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 387-396. E-ISSN 2809-3623.
- Zazili, A. (2019). Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen. *Supremasi Hukum: Jurnal Penelitian Hukum*, 28(1), 57–70. <https://doi.org/10.33369/jsh.28.1.57-70>.
- Zulhasmi, I. (2021). Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Sebagai Strategi Dalam Peningkatan Mutu Dan Keamanan Produk Olahan Peternakan. 16 Februari. [http://disnak.sumbarprov.go.id/info/detil/99/penerapan-good-manufacturing-practice-\(gmp\)-sebagai-strategi-dalam-peningkatan-mutu-dan-keamanan-produk-olahan-peternakan-.html](http://disnak.sumbarprov.go.id/info/detil/99/penerapan-good-manufacturing-practice-(gmp)-sebagai-strategi-dalam-peningkatan-mutu-dan-keamanan-produk-olahan-peternakan-.html).